

Název výrobku: Šunkový salám zauzený ČSN 1977		Druh: masný výrobek Skupina: tepelně opracovaný, uzený.	Výrobce: Steinhauser, s.r.o. Karasova 378, 666 01 Tišnov www.steinhauser.cz																																	
Skladovací podmínky: od 0°C do + 7°C		Fyzikálně-chemické požadavky:																																		
Trvanlivost výrobku: do data uvedeného na etiketě (minimální trvanlivost, použitelnost):		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný parametr</th> <th>Požadovaná hodnota / přípustné množství</th> <th>Metoda stanovení</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sůl</td> <td>< 2,5 % hm.</td> <td>PP CH 11</td> </tr> <tr> <td>Tuk</td> <td>< 13 % hm.</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>Sledovaný parametr</td> <td>Skutečné hodnoty dle protokolu</td> <td>Metoda stanovení</td> </tr> <tr> <td>Energetická hodnota</td> <td>708kJ/100g 170 kcal/100g</td> <td>výpočet</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>11 g/100g</td> <td>PP CH 02</td> </tr> <tr> <td>-z toho nasycené mastné kyseliny</td> <td>4,6 g/100g</td> <td>PP CH 57</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td><0,5 g/100g</td> <td>Výpočet</td> </tr> <tr> <td>-z toho cukry</td> <td><0,5 g/100g</td> <td>PP CH 50</td> </tr> <tr> <td>Bílkoviny</td> <td>18 g/100g</td> <td>PP CH 03</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td>2,1 g/100g</td> <td>PP CH 42</td> </tr> </tbody> </table>		Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení	Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11	Tuk	< 13 % hm.	PP CH 02	Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení	Energetická hodnota	708kJ/100g 170 kcal/100g	výpočet	Tuky	11 g/100g	PP CH 02	-z toho nasycené mastné kyseliny	4,6 g/100g	PP CH 57	Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočet	-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50	Bílkoviny	18 g/100g	PP CH 03	Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42
Sledovaný parametr	Požadovaná hodnota / přípustné množství	Metoda stanovení																																		
Sůl	< 2,5 % hm.	PP CH 11																																		
Tuk	< 13 % hm.	PP CH 02																																		
Sledovaný parametr	Skutečné hodnoty dle protokolu	Metoda stanovení																																		
Energetická hodnota	708kJ/100g 170 kcal/100g	výpočet																																		
Tuky	11 g/100g	PP CH 02																																		
-z toho nasycené mastné kyseliny	4,6 g/100g	PP CH 57																																		
Sacharidy	<0,5 g/100g	Výpočet																																		
-z toho cukry	<0,5 g/100g	PP CH 50																																		
Bílkoviny	18 g/100g	PP CH 03																																		
Sůl	2,1 g/100g	PP CH 42																																		
Deklarace složení výrobku: Vepřové maso 82 % hm.; hovězí maso 7 % hm.; dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: E250; bramborový škrob; cukr; koření: bílý pepř, muškátový ořech; sušená zelenina: česnek.		<table border="1"> <tbody> <tr> <td>1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>2. Korýše a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>3. Vejce a výrobky z vajec?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>4. Ryby a výrobky z ryb?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>5. Burské oříšky a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>6. Sója a výrobky ze sóji?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>9. Celer a výrobky z celeru?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>10. Hořčice a výrobky z hořčice?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>11. Sezamová semínka a výrobky z nich?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>13. Lupina a lupinové produkty?</td> <td>ne</td> </tr> <tr> <td>14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?</td> <td>ne</td> </tr> </tbody> </table>		1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne	2. Korýše a výrobky z nich?	ne	3. Vejce a výrobky z vajec?	ne	4. Ryby a výrobky z ryb?	ne	5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne	6. Sója a výrobky ze sóji?	ne	7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne	8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?	ne	9. Celer a výrobky z celeru?	ne	10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne	11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne	12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne	13. Lupina a lupinové produkty?	ne	14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne					
1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	ne																																			
2. Korýše a výrobky z nich?	ne																																			
3. Vejce a výrobky z vajec?	ne																																			
4. Ryby a výrobky z ryb?	ne																																			
5. Burské oříšky a výrobky z nich?	ne																																			
6. Sója a výrobky ze sóji?	ne																																			
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?	ne																																			
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?	ne																																			
9. Celer a výrobky z celeru?	ne																																			
10. Hořčice a výrobky z hořčice?	ne																																			
11. Sezamová semínka a výrobky z nich?	ne																																			
12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?	ne																																			
13. Lupina a lupinové produkty?	ne																																			
14. Měkkýši (plži, mlži, hlavonožci) a produkty z nich?	ne																																			
Technologický postup: Hovězí a vepřová surovina + přísady => kutrování => narážení => sušení => uzení => tepelné opracování (minimální tepelný účinek odpovídající působení teploty 70°C po dobu 10 minut)		Mikrobiologické požadavky:																																		
Legislativní požadavky: Výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (ES): č.2073/2005; Nařízení EP a Rady č. 1169/2011, č.178/2002, č.852/2004, č.853/2004, č.1935/2004; zákona č.110/1997 Sb. a vyhlášky č.69/2016 Sb.; zákonů č.166/1999 Sb., č.258/2000 Sb. a vyhlášek č.450/2004 Sb., č.4/2008 Sb., č.113/2005 Sb., č.252/2004 Sb; v platném znění.		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sledovaný ukazatel</th> <th>Přípustná hodnota</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPM</td> <td><10⁵</td> </tr> <tr> <td>Bakterie mléčného kvašení</td> <td><10³</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td><10³</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td><10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>25g/neg.</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>25g/neg.</td> </tr> </tbody> </table>		Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	CPM	<10 ⁵	Bakterie mléčného kvašení	<10 ³	Enterobacteriaceae	<10 ³	Clostridium perfringens	<10 ²	Salmonella spp.	25g/neg.	Listeria monocytogenes	25g/neg.																			
Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota																																			
CPM	<10 ⁵																																			
Bakterie mléčného kvašení	<10 ³																																			
Enterobacteriaceae	<10 ³																																			
Clostridium perfringens	<10 ²																																			
Salmonella spp.	25g/neg.																																			
Listeria monocytogenes	25g/neg.																																			
Smyslové požadavky: <u>Vzhled, tvar:</u> výrobek úhledného tvaru, na řezu viditelné části svaloviny. <u>Vůně:</u> typická po uzenině, bez cizích vůní. <u>Chuť:</u> přiměřeně slaná, kořeněná, bez cizích chutí. <u>Barva:</u> masově růžová. <u>Textura (konzistence):</u> tuhá, soudržná.		Obalový materiál: Plněno do nejedlého obalu. Vakuovací sáček. Informace o přepravním materiálu: Přepravka (HDPE). Specifikaci schválil dne: 2. 1. 2018 Mgr. Marcel Konečný																																		
																																				